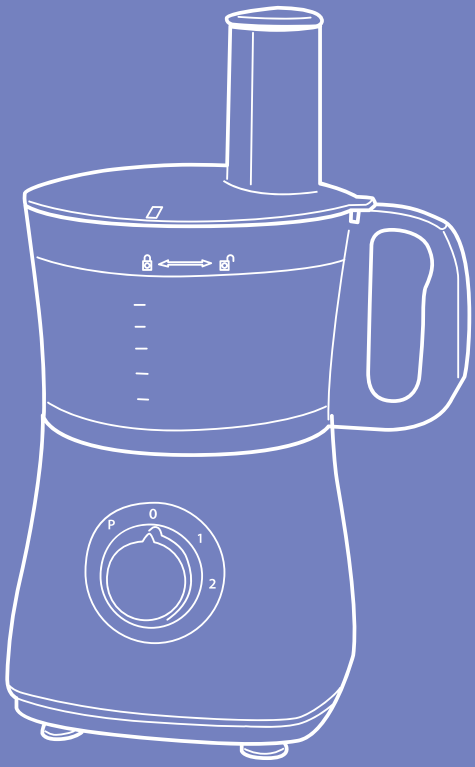
PROCESADORA

Modelo BF-FP800NC / BF-FP800NC-L



MANUAL DE INSTRUCCIONES

Felicitaciones por su compra.
Bienvenido a BKF y a su línea de productos de excelente calidad.

Para disfrutar de su nueva Procesadora y maximizar sus prestaciones, le recomendamos leer cuidadosamente este manual y tenerlo siempre a mano para futuras consultas.

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

Al utilizar artefactos eléctricos, siempre debe cumplirse con normas básicas de precaución:

1. Antes de operar, lea todas las instrucciones cuidadosamente y guárdelas para futura referencia.

2. Este electrodoméstico es solamente para uso hogareño normal.

3. Este electrodoméstico no está diseñado para ser usado por personas (incluso niños) con capacidades físicas, sensoriales y mentales reducidas o con falta de experiencia y conocimiento. Salvo que se encuentren bajo la supervisión o hayan sido instruidos en el uso del electrodoméstico por una persona responsable de su seguridad.

4. Los niños pequeños deben ser supervisados para asegurarse que no jueguen con el electrodoméstico.

5. Si el cable de alimentación se encontrara dañado, antes de continuar con su uso debe ser reemplazado por el fabricante, su servicio técnico u otra persona igualmente calificada para evitar cualquier peligro.

6. Este electrodoméstico incluye un interruptor de seguridad que impide su funcionamiento si los accesorios no están correctamente colocados.

7. Este electrodoméstico tiene incorporado un dispositivo de protección de altas temperaturas. Si la temperatura se vuelve demasiado alta, la unidad se apagará automáticamente y retomará la operación cuando el motor se haya enfriado lo suficiente (luego de 15 minutos aproximadamente).

8. NO opere el aparato por más de un minuto cada vez.

9. Si la operación no se finalizó luego de un minuto, apague el aparato y deje que se enfríe por 10 minutos antes de la próxima ronda de operación. Si se necesitan más de 5 rondas de operación, deje enfriar el aparato por 90 minutos a temperatura ambiente antes de las próximas 5 rondas. Esto alargará la vida útil de su electrodoméstico.

10. La temperatura de alguna de las superficies puede ser alta cuando el aparato se encuentra en funcionamiento.

11. Para evitar riesgo de descarga eléctrica, incendio o lesión, no sumerja el cable de alimentación, enchufe o la unidad motora en agua o cualquier otro líquido.

12. Desenchufe el aparato cuando no lo esté utilizando y antes de limpiarlo.

13. No sumerja la Unidad Motora en agua, ni la enjuague bajo la canilla.

14. No empuje los alimentos con los dedos o con otro objeto (como cuchillos). Siempre use el embutidor para insertar los alimentos.

15. Sea extremadamente cuidadoso al manejar las cuchillas y los accesorios, especialmente en el armado y desarmado y al limpiar luego de usar. Las cuchillas son muy filosas.

16. No deje que el cable de alimentación cuelgue del borde de una mesa o mostrador ni toque alguna superficie caliente.

17. No coloque el electrodoméstico cerca de una salida de gas, hornalla eléctrica u horno caliente.

18. Por favor, espere que todos los componentes terminen de funcionar antes de desenchufar el cable de alimentación y retirar el recipiente.

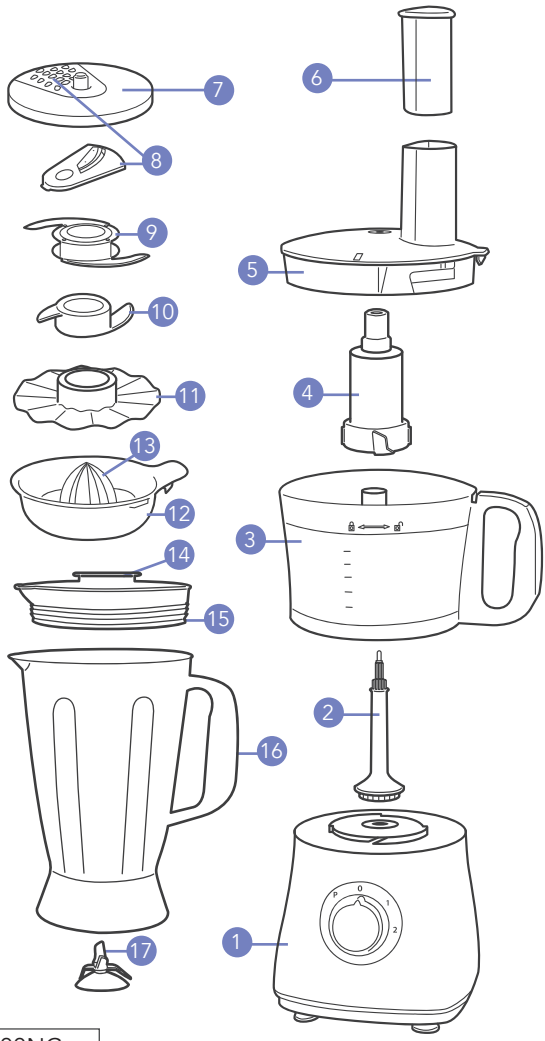
19. Asegúrese que las capacidades que se muestran en la sección de Especificaciones no sean excedidas.

20. Siempre use un enchufe en buen estado al operar el aparato.

21. Este electrodoméstico no está diseñado para ser usado con un temporizador externo o un sistema separado de control remoto.

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

1. Unidad Motora
2. Eje
3. Recipiente
4. Adaptador de Cuchillas
5. Tapa
6. Embutidor
7. Disco porta cuchillas
8. Cuchilla para rebanar y rallar
9. Cuchilla para picar
10. Paleta para Amasar
11. Disco Emulsionador
12. Colador para jugo
13. Cabezal para jugo
14. Tapa del vertido anti-salpicaduras
15. Tapa de jarra
16. Jarra de la licuadora
17. Base de la Cuchilla de la licuadora



Modelo	BF-FP800NC BF-FP800NCL
Potencia nominal	500W
Tensión nominal	220V
Frecuencia nominal	50Hz

ANTES DE UTILIZAR SU PROCESADORA POR PRIMERA VEZ

Luego de abrir, desarme la unidad antes de usarla por primera vez.
Ver las instrucciones en **"COMO DESARMAR".**
Lave todas las partes excepto la unidad motora en agua tibia y con detergente.
Enjuague y seque inmediatamente. **NO SUMERJA EL MOTOR EN AGUA.**

INSTRUCCIONES DE USO

ARMADO

ARMADO UNIDAD BÁSICA

1. Colocar el adaptador de cuchillas en la base del motor.
2. Coloque el recipiente en el adaptador y gírelo en sentido de las agujas del reloj para que se ajuste en forma firme a la unidad motora.
3. Coloque el adaptador de cuchillas en el adaptador de accesorios.
4. Coloque la cuchilla para picar en el adaptador de cuchillas.
5. Gire la cuchilla para picar a la posición correcta.
6. Coloque la tapa en el recipiente, gire en sentido de las agujas del reloj hasta que la tapa trabe el recipiente.
7. Coloque el embutidor en el conducto de alimentos.

ALIMENTOS PROCESADOS		MEDIDAS POR TANDA
	Chocolate	≤100g
	Queso	≤200g
	Carne	≤500g
	Té o Especias	50~100g
	Frutas y Verduras	100~300g
	Cebolla	≤500g

Nota (Picar):
- Coloque siempre la cuchilla para picar dentro del recipiente antes de colocar los alimentos.
- Utilize la función Pulsar varias veces para evitar cortar demasiado fino. No mantenga
oprimido demasiado tiempo al cortar queso duro o chocolate ya que estos ingredientes se
sobrecalientan y comienzan a derretirse.
- El período estándar para picar es de 30-60 segundos.

ARMADO DE LA CUCHILLA PARA AMASAR

1. Coloque el Soporte para Accesorios en la unidad motora
2. Coloque el recipiente en el soporte para accesorios y gírelo en sentido de las agujas del reloj para que se ajuste en forma firme a la unidad motora.
3. Coloque el adaptador de cuchillas en el soporte de accesorios
4. Coloque la cuchilla de amasar en el adaptador de cuchillas.
5. Gire la cuchilla de amasar a la posición correcta.
6. Coloque la tapa al recipiente y gire en sentido de las agujas del reloj hasta que la tapa trabe el recipiente.
7. Coloque el embutidor en el conducto de alimentos.

ALIMENTOS PROCESADOS		MEDIDAS POR TANDA
	Harinas/Quesos blandos	≤300g
	Huevos	≤5 piezas

Notas (Disco de Amasar):
- Asegúrese siempre de sujetar bien el disco de amasar al recipiente antes de colocar los alimentos.
- Período estándar para amasar: 30-180 segundos

ARMADO DEL DISCO EMULSIONADOR

1. Coloque el Soporte para Accesorios en la unidad motora.
2. Coloque el recipiente para procesar en el Soporte para Accesorios y gírelo en sentido de las agujas del reloj para que se ajuste en forma fija a la unidad motora.
3. Coloque el adaptador de cuchillas en el Soporte para Accesorios.
4. Coloque el Disco Emulsionador en el adaptador de cuchillas.
5. Gire el disco Emulsionador a la posición correcta.
6. Coloque la tapa del recipiente, gírela en sentido de las agujas del reloj hasta que la tapa trabe el recipiente.
7. Coloque el embutidor en el conducto de alimentos

ALIMENTOS PROCESADOS	MEDIDAS POR TANDA	TIEMPO POR TANDA
Quesos	125~350Ml	20Seg
Huevos	2~5 piezas	30~70Seg

Notas (Disco Emulsionador):
- El Disco Emulsionador puede usarse para mezclar queso y huevos, para preparar mayonesa y budín en forma rápida.
- No use el Disco Emuslionador para amasar harinas.

ARMADO DE LA CUCHILLA PARA REBANAR.

1. Coloque el Soporte para Accesorios en la unidad motora.
2. Coloque el recipiente en el Soporte para Accesorios y gírelo en sentido de las agujas del reloj para que se ajuste en forma firme a la unidad motora.
3. Instale la cuchilla deseada en el soporte para accesorios.
4. Coloque el disco porta chuchillas en el soporte para Accesorios.
5. Coloque la tapa al recipiente
6. Gire la tapa en sentido de las agujas del reloj hasta que la tapa trabe el recipiente.
7. Coloque los alimentos en el conducto de alimentos.
8. Utilice el embutidor para empujar la comida para que sea procesada

Notas (Rebanar):
- Elija la cuchilla deseada de acuerdo a la comida procesada y la forma que usted dese que tengan los alimentos.
- Empuje en forma suave al colocar los alimentos.
- Corte previamente los alimentos en piezas pequeñas de acuerdo al diámetro del canal de alimentación.
- Coloque los alimentos en forma gradual para obtener un mejor resultado. Al cortar alimentos blandos, elija una velocidad baja para evitar que se vuelvan viscosos. Si necesita cortar gran cantidad de alimentos, por favor, córtelos para ser usados en varias tandas. 1200ml para cada tanda.

ARMADO DE LA JUGUERA

1. Coloque el Soporte para Accesorios en la unidad motora.
2. Coloque el recipiente en el Soporte para Accesorios y gírelo en sentido de las agujas del reloj para que se trabe en la unidad motora.
3. Coloque el plato de la juguera en el recipiente y gírelo 30 grados en sentido de las agujas del reloj.

Notas (Juguera):
- Elija una velocidad baja al utilizer la juguera.

ARMADO DE LA LICUADORA

1. Asegúrese que la base de la cuchilla esté firmemente ajustada.
2. Coloque los alimentos en la jarra.
3. Instale el medidor y tápelo adecuadamente.
4. Coloque la jarra de la batidora en la unidad motora en forma vertical y luego gírela en sentido de las agujas del reloj para trabarla.

CONSEJOS Y ADVERTENCIAS

Elija la función **PULSAR** antes de mezclar. Esto es recomendado antes de la operación.
1800ML para cada tanda.
Asegúrese que la base de la cuchilla esté instalada en forma correcta antes de la operación.
El medidor puede usarse para agregar ingredientes durante la operación.

COMO DESARMAR

1. Quite el embutidor, gire la tapa en sentido contrario a las agujas del reloj, levántela y sáquela.
2. Levante el disco porta de cuchillas del soporte de accesorios.
3. Levante la cuchilla y quítela del porta cuchillas.
4. Gire el recipiente en sentido contrario a las aguas del reloj. Levante y quítelo.

LIMPIEZA

Lave todas las partes excepto la unidad motora, con agua tibia y jabonosa. Las cuchillas y los discos pueden desarmarse para lavarse con agua, pero sea cuidadoso al hacerlo.

NO SUMERJA LA UNIDAD MOTORA EN AGUA.

CERTIFICADO DE GARANTÍA

El producto amparado por esta garantía ha sido fabricado de acuerdo a las más altas normas de calidad. De todos modos en caso de defecto fehacientemente comprobado de alguna parte o mecanismo, la reparación se efectuara sin cargo según las condiciones del presente certificado de garantía y siempre que el mismo sea acompañado de la factura de compra del comercializador / importador indicado precedentemente.

Esta garantía ampara al primer comprador del producto por el lapso de 24 (veinticuatro) meses a contar de su fecha de compra, lo que así deberá demostrarse mediante la presentación de la factura de venta del lugar donde se adquirió.

Esta garantía se otorga por el plazo convencional de 24 (veinticuatro) meses conforme a ley 24240, Ley 24999 y resolución 495/88.

El tiempo que el aparato esté en el servicio técnico se prolongará del período de garantía, así como en caso de sustitución del aparato la garantía se iniciará a partir de la entrega del nuevo aparato.

Para reparaciones y/o compra de repuestos y/o accesorios consulte nuestra pagina Web, ó deberá dirigirse personal o telefónicamente al Servicio Técnico Central donde se le indicará los datos del centro de servicio, mas próximo a su domicilio.

En caso de falla, se asegura al comprador la reparación y/o reposición de partes para su correcto funcionamiento en un plazo no mayor a 30 (treinta) días. No obstante se deja aclarado que el plazo usual no supera los 30 treinta días.

Esta Garantía no ampara (por lo que será con cargo para el usuario) daños en cables de conexión, manchas, daños en el acabado, instalación, desinstalación, armado o desarmado del producto, limpieza, así como tampoco reparaciones necesarias por causa de accidentes, roturas, golpes, caídas, mal uso, instalación o armado incorrecto o inadecuado del producto, errores en el armado, o desgaste producido por uso inadecuado, excesivo o profesional del producto, daños producidos por oxidación, sulfatación, humedad, exposición a la lluvia y/o al agua o a fuentes de calor excesivo, uso de abrasivos, corrosión, daños a causa de inundaciones, entrada de agua y/o arena, o por defectos causados debido a la adaptación de piezas y/o accesorios que no pertenezca n al producto, así como de cualquier otra causa derivada de la no -observancia de normas establecidas en el manual de instrucciones que acompaña este producto.

Esta garantía no ampara daños producidos como consecuencia de rayos, tormentas o cambios bruscos de tensión eléctrica, uso del aparato con tensiones distintas de 220 Volts de C.A.

El responsable de la garantía no asume responsabilidad alguna por los daños personales, a la salud de las personas, o a la propiedad, que pudieran causar la mala instalación o el uso indebido del artefacto, incluyendo en este último caso la falta de mantenimiento o el incumplimiento de las instrucciones y recomendaciones descriptas en el manual de instrucciones y/o en el presente certificado de garantía.

Esta garantía no tendrá validez en caso que el producto sea desarmado o reparado por personas ajenas al servicio técnico.

Tenga presente que, vencido el plazo de esta garantía, se respaldará el buen funcionamiento de esta unidad a través de nuestra Red de Servicio Técnico.

SERVICIO TÉCNICO CENTRAL

+54 11 4732-3924 - Líneas Rotativas
José Ingenieros 1422, Beccar
Bs. As., Argentina

Listado completo de Servicios Técnicos Autorizados en
www.bkfglobal.com

BKF

www.bkfglobal.com

Producto eléctrico CLASE II
Voltaje 220V ~ 50Hz
Potencia 800Watts
País de origen: China